

おうちで本格挽きたてのスパイスや調味料、コーヒーを自由にアレンジして、バリエーション豊富なお料理などに

## クイジナートから 「粉末ミルグラインダー」 SG-10BKJを発売

コンエアージャパン合同会社（Conair Japan G.K.）は、自由にアレンジ可能な電動タイプの粉末ミルグラインダーを2016年10月に発売いたします。粉末ミルグラインダーは、煮干しや鰹節だけではなく、スパイスやナッツ、コーヒー豆などの幅広い食材の粉碎が可能な電動ミルグラインダーです。ご自身のお好みの食材を粉碎することにより、出汁・ふりかけだけではなく、コーヒーや香辛料の粉碎、料理・お菓子づくりにと幅広いお料理にご活用いただけ、日々の食生活を楽しく豊かにします。



品名：粉末ミルグラインダー  
品番：SG-10BKJ  
発売日：2016年10月  
価格：オープン  
(想定販売価格 税抜 7,880円)

### 【製品の特長】

- ・ **幅広い食材の粉碎が可能**  
自家製のふりかけやスパイス、コーヒー、グラノーラ作りにと、様々な食材を粉碎可能でバリエーション豊富なお料理に活用いただけます。
- ・ **簡単操作と安全3点スイッチ構造**  
カバーを押すだけの簡単コントロール。カバーが開いている状態では作動しない安全構造で、誤作動を防止。
- ・ **清潔なステンレス製**  
ブレードと容器は、さびやにおい移りに強いステンレス容器を採用。ステンレス製のブレードなのでお手入れも簡単。



カバーを押す安全構造



ステンレス製ブレード

## 【調理の目安】

食材	準備	適量/ 作業時間	状態	用途・備考
煮干し	頭と腹を取り除き、 煎っておく。	30g/ 15~30秒	粉末	汁物・煮物のだしに
かつお節	削ってあるもの (花かつお)を使用	10g/ 15~30秒	粉末	ミックスしてオリジナル ふりかけ・お茶漬け に
乾燥昆布	1~2cm角位に切り、 フライパンでパリパリに なるまでしっかりと煎る	10g/ 15~30秒	粉末	炊き込みご飯、雑炊、 おかゆに
ごま	洗いごまは、煎っておく 煎りごまは、そのまま	20g/ 断続5回	すりごま	長く粉砕すると、粘り 気が出てきますので、 注意してください
鷹の爪	種をとり、 1cm幅に切る	10g/ 20秒	一味 唐辛子	そば、うどんなどに
煎茶	煎っておく	10g/ 15~30秒	粉末	粉末茶、 料理の下ごしらえに
コーヒー豆		30g/ 20秒	細挽き	好みの挽き加減で 使用してください
ピーナツ (皮なし)		30g/ 断続5~10回	細挽き	長く粉砕すると、 粘り気が出ますので、 注意してください
アーモンド スライス		30g/ 断続5~10回	細挽き	長く粉砕すると、 粘り気が出ますので、 注意してください
乾燥大豆	10分程度、焦がさない ように煎っておく	30g/ 15~30秒	粉末	きな粉として和菓子に

## ■煮干し



&lt;粉碎前&gt;



&lt;30秒後&gt;

## ■かつお節



&lt;粉碎前&gt;



&lt;30秒後&gt;

## ■コーヒー豆



&lt;粉碎前&gt;



&lt;20秒後&gt;

## ■乾燥大豆



&lt;粉碎前&gt;



&lt;15秒後&gt;



&lt;30秒後&gt;



## 【仕様】

電源	100V 50Hz・60Hz
定格消費電力	160W
回転数（無負荷時）（約）	19,000-22,000rpm
容量（約）	100ml

電源コード（約）	長さ1.3m
本体寸法（約）	直径11cm×高さ20cm
重量（約）	1.0kg
材質	本体/ステンレス・ABS、容器・刃/ステンレス



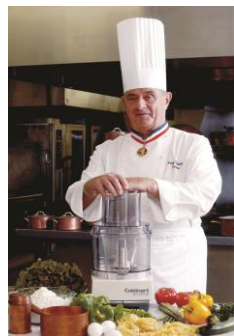
## Cuisine（料理）とArt（芸術）。

料理を芸術の域まで高めたいという願いが、Cuisinartというネーミングに込められています。1973年にアメリカで生まれたクイジナートは、発売以来、世界中のプロの厨房、家庭のキッチンで絶大な支持を受けてきました。

高性能と便利さを追求したクイジナートの『Food Processor』は、今や辞書※で“Cuisinart”を検索すると“Food Processor”と出てくるように、フードプロセッサの代名詞として広く世界にその名を知られています。

クイジナートフードプロセッサは日本で発売されて20年以上になります。20年以上に渡り、料理を愛するすべての方々の有能なアシスタントとして活躍しています。

※『ランダムハウス英和大辞典（小学館）』『リーダーズプラス（研究社）』



©Paul Bocuse

ヌーベル・キュイジーヌの第一人者として知られる、フランス料理界の巨匠、ポール・ボキューズ氏。彼の厨房でもクイジナートフードプロセッサが活躍し、芸術と称される彼の一皿一皿を、クイジナートが支えているのです。

<一般の方からのお問い合わせ先>

コンエアー・ジャパン合同会社

〒107-0062 東京都港区南青山1-15-41

TEL : 03-5413-8353 (10:00-18:00 土日、祝日除く)

URL : <http://www.cuisinart.jp>

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

オフィスアッシュ 担当：関根

TEL : 03-3487-1027 FAX : 03-3487-1748

E-mail : [assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp](mailto:assh.sekine@mx2.ttcn.ne.jp)